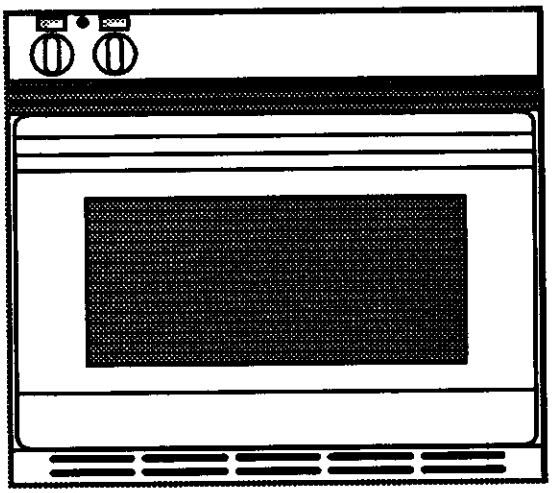
BRUGSVEJLEDNING
VOSS INDBYGNINGSOVN



MODEL
IEL 451 1

PRODUKT NR.
9441 10097

CE

VOSS
det danske
komfur

VOSS ØNSKER DEM TILLYKKE MED DERES NYE EL-APPARAT

Det er af stor vigtighed, at De lærer apparatets funktioner og finesser at kende til mindste detalje.

Læs derfor denne vejledning.

Når De har læst vejledningen igennem, kan De glæde Dem til arbejdet ved apparatet. De vil måske den første tid, indtil De bliver "dus" med apparatet, være lidt usikker i betjeningen. Tag derfor denne vejledning frem, den vil give Dem svaret.

Vi ønsker Dem god fornøjelse, og vi er sikre på, at De vil få glæde af Deres nye VOSS køkken-hjælp.

Med venlig hilsen

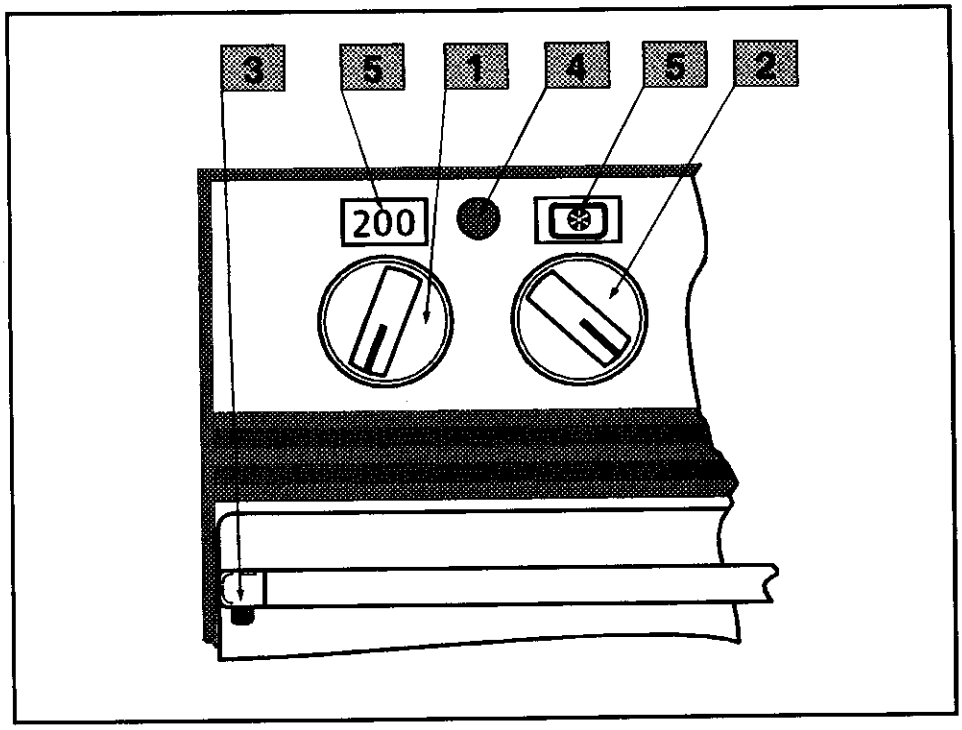
VOSS ATLAS

Første gang De bruger ovnen, kan der forekomme røg og lugtgener. Tænd for ovnen (indstilling "200"). Sluk igen efter ca. 1 time. Lad derefter ovnlågen stå åben i et par timer.
Det anbefales at gentage processen, hvis røg og lugtgener ikke er forsvundet.
VIGTIGT! Sørg for god ventilation, ved f.eks. at tænde for emhætten, eller åbne vinduer i køkkenet.

Indholdsfortegnelse

Indhold	Side nr.
VOSS ønsker Dem tillykke	2
Betjening	4
Temperaturknap	5
Funktionsknap	6
Børnesikring	6
Ovntermostatlampe	6
Rude med lys	6
Vedligeholdelse	
Malede og emaljerede flader	7
Ovnen: rengøring, renseprogram og varmluftsventilator	7
Ovnen: fedtfilter	8
Ovnlampe	9
Montering	
Indbygningsmål	9
Montering af ovn med børnesikring	10
Montering af ovn uden børnesikring	11
Installation	12
Tips til madlavningen	
Stegetips	13
Grill-stegning	14
Intervalgrill	14
Middagsretter i ovn	15
Bagning	15
Vigtigt at vide	16
Produktansvar	17
Før De tilkalder service	18
Garanti	19
Voss service	bagsiden

BETJENING



Ovnlys

Ovnlyset tændes når funktionsknappen stilles på et af de 4 symboler. Med temperaturknappen på "0" er kun ovnlyset tændt.

Opvarmningstid

Opvarmningstiden er fra kold ovn til 200°C ca. 25 minutter.

Lynopvarmning

Stil funktionsknappen på symbolet for varmluft, og temperaturknappen på den ønskede temperatur. Opvarmningstiden til f. eks. 200°C er ca. 12 min.

Grillning

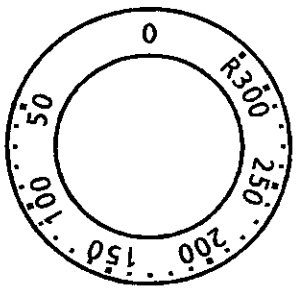
Ved alm. grillning stilles temperaturen på 300°C. De kan grille mere skånsomt ved en lavere temperatur. (Se vejledende skema for grill-stegning side 14).
Ved intervalgrill stilles temperaturen efter det vejledende skema side 14.

Renseprogram

Ovnen har selvrensende emalje, som forbrænder fedtpartikler under brug. Steges ved lav temperatur eller ved stegning med kraftig fedtstænk skal ovnen efterrenses.
Stil funktionsknappen på symbolet for traditionel over- undervarme og stil temperaturknappen på "R".
Lad ovnen være tændt med denne indstilling i ca. 1½ time.
OBS! Selvrensemaljen kan ikke klare overkog og fedtspild. (Se afsnittet rengøring af ovnen side 7).

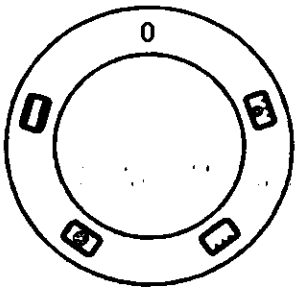
1 Temperaturknap

Betjeningsknap til indstilling af ovntemperatur.
Tallene på knappen angiver ovntemperaturen i °C.
Temperaturknappen fungerer ikke, når funktionsknappen står på 0.
Knappen indstilles på ønsket temperatur i henhold til opskriften eller Deres erfaring.
Ved bagning, stegning og tilberedning af ovnretter med varmluft stilles temperaturen ca. 20°C lavere end ved opvarmning med traditionel over- undervarme.
"R" Anvendes ved efterrensning.



2 Funktionsknap

Betjeningsknap til valg af opvarmningsmetode.
Knappen kan indstilles på et af følgende symboler.



0 Alle ovnens funktioner er afbrudt.

Symbol for trad. over- undervarme.

Symbol for opvarmning med varmluft.

Symbol for alm. grill-stegning.

Symbol for intervalgrill. Skiftevis indkobling af alm. grill. og varmluftblæseren. (Varmluftvarmelegemet er slukket).

3 Børnesikring

Før børnesikringen virker, skal indbygningsovnen monteres som beskrevet på side 10.
Ovnlågen er forsynet med dobbelt børnesikring. 1 i hver side af lågen.

Åbning af lågen:
Når begge børnesikringsknapper trykkes opad kan lågen åbnes. Børnesikringen låser automatisk, når lågen lukkes igen. Børnesikringen kan sættes ud af funktion, når De trykker begge knapper opad og derefter ind mod komfuret.

4 Ovntermostatlampe

Ovntermostatlampen følger ovntermostaten. Lampen lyser når ovnen tændes, og slukker igen når den indstillede temperatur er nået. Lampen tænder og slukker derefter i takt med termostatens regulering af temperaturen.

5 Rude med lys

Kontrollyset er tændt ved alle indstillinger undtagen "0".
Kun den valgte indstilling er synlig.

VEDLIGEHOLDELSE

Ovnen

Rengøring af ovnen
Hver gang ovnen har været i brug, skal den luftes godt ud. Lad ovnen stå i udluftningstilling efter brug.
Ved rengøring af ovnen og ovnlågen aftages ovnlågen, det indvendige ovnlågeglas og ovnribberne.

Ovnlåge og indvendig lågeglas
rengøres med en klud opvredet i varmt vand, tilsat håndopvaskemiddel. Er det indvendige lågeglas meget snavset lægges det i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel inden det rengøres.
VIGTIGT: Lågeglasset tåler ikke stød og slag. Håndtér glasset varsomt.

Bageplader og bradepande
vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

Brug aldrig metalsvampe, renslet ståluld, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

Ovnribber og rist
lægges i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning benyttes en rustfri stålsvamp

Ovnens sider, loft og bagvæg
har selvrensende emalje, som rengør sig selv ved temperaturer over 200°C. Efter tilberedning ved lav temperatur og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes. **Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden renseprogrammet startes.** Det gøres således:

- Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
- Lav en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand.
- Påfør det på ovnens sider og bagvæg med en svamp eller en blød børste, skrub godt.
- Lad det sidde ½ time. Vask af med varmt vand.
- Stil temperaturknapen på "R" og funktionsknappen på over- og undervarme.
- Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 1½ - 2 timer.
- Når renseprogrammet er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

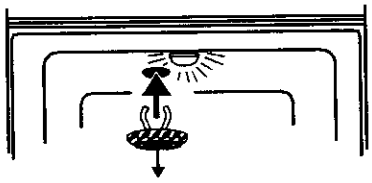
Husk at lufte ovnen ud efter brug af renseprogram.

Brug ikke ovnrensemidler på de selvrensende sider, da disse ødelægger emaljens renseeffekt.

Advarsel
Børn bør holdes på afstand af komfuret når renseprogrammet anvendes, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.
Ovnens bund
Er ikke selvrensende. Her kan De benytte ovnrensemidler eller rengøre som i resten af ovnen.

Varmluftventilatoren
Ventilatoren bør jævnligt rengøres. **Husk** funktionskanppen skal stå på "0". Tag bagvæggen af ved at fjerne de to skruer. Møtrikken der holder ventilatoren har venstre gevind. Hold fast på ventilatoren med hånden. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Fedtfilter
Udluftningen fra selve ovnrummet sker gennem et filter i loftet af ovnen. Filtret skal udtages og vaskes jævnligt. Filteret lægges i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel, eller vaskes i opvaskemaskine.



Aftagning af sprosser "1 - 2"
1. Træk sprossen ud i pilens retning.
2. Løft sprossen op.

Aftagning af indv. lågeglas "3"
Drej de 2 messingskruer med en mønt, indtil skruernes lige kant går fri af glasset. Glasset kan derefter løftes af.

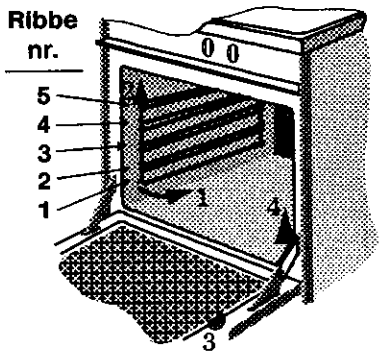
Vigtigt: Det indvendige lågeglas skal altid sidde i lågen, når ovnen er i brug. Glasset er hærdet og tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler, sådanne påvirkninger kan medføre at glasset springer øjeblikkeligt eller ved mindre påvirkning senere. Håndtér derfor glasset varsomt.

Stille låge i udluftnings-stilling "4"
1. Ovnlåge åbnes helt .
2. Løft de to stoppaler "4" (en i hver side).
3. Luk lågen til stoppalerne går mod ovnrammen.

Aftagning af låge "4"
Stil lågen i udluftnings-stilling.
Tag fat i lågen i begge sider.
Træk lågen op mod Dem selv.

Vigtigt: Lågen skal stå i udluftningsstilling, ellers ødelægges hængslene.

Når ovnen er ren montér da alt, hvad De har aftaget: Ovnlåge, indvendig lågeglas og ovnribber. Tænd for ovnen, stil lågen i udluftningsstilling og varm ovnen i gennem til den er helt tør.

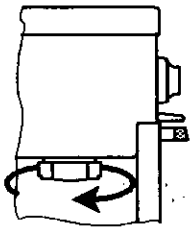


Vigtigt: bradepande og kageplade skal placeres mellem de to bæreribber, så de ikke slår sig i ovnrummet.

Ovnlampe

Advarsel! Apparatet skal frakobles forsyningen, før pæren udskiftes.
Skiftning af pæren foretages ved, først at skrue lampeglas og derefter pæren af.

Kun originale pærer må anvendes.
Bestillings nr. ved hvidevareforhandlere: Nr. 23.6980.

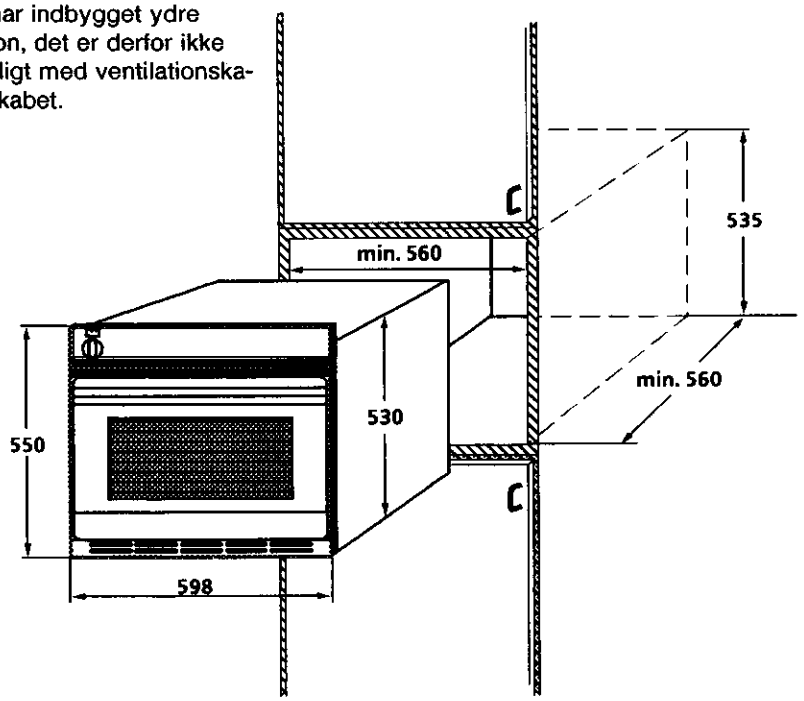


Både lampeglas og pære skrues af ved at dreje i pilens retning.

MONTERING

Indbygningsmål

Ovnen har indbygget ydre ventilation, det er derfor ikke nødvendigt med ventilationskanaler i skabet.



Montering af ovn med børnesikring

For at børnesikringen kan fungere, skal de medfølgende 2 skruer og 2 runde skiver monteres. 1 i hver side af ovnen. Skruerne holder samtidig ovnen på plads i skabet.

1. Skub ovnen helt i bund i skabet. Mærk det runde og det aflange hul af med en blyant. (Husk begge sider af ovnen). Fig. 1.

2. Flyt ovnen igen. Bor et 2,5 mm hul til skruen (det runde hul). Lav med et 5,0 mm bor et 12 mm dybt aflangt hul til børnesikringen. Fig. 2.

3. Sæt ovnen på plads i skabet. Skru skruen og den runde skive i som vist. Husk begge sider. Fig. 3.

Fig. 1

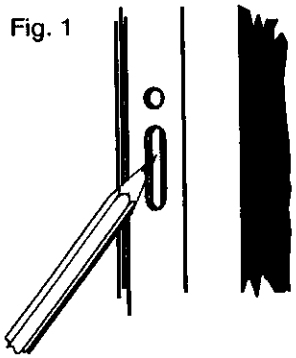


Fig. 2

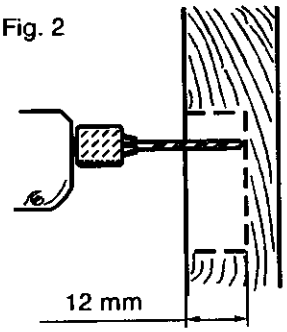
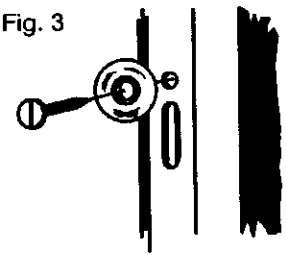
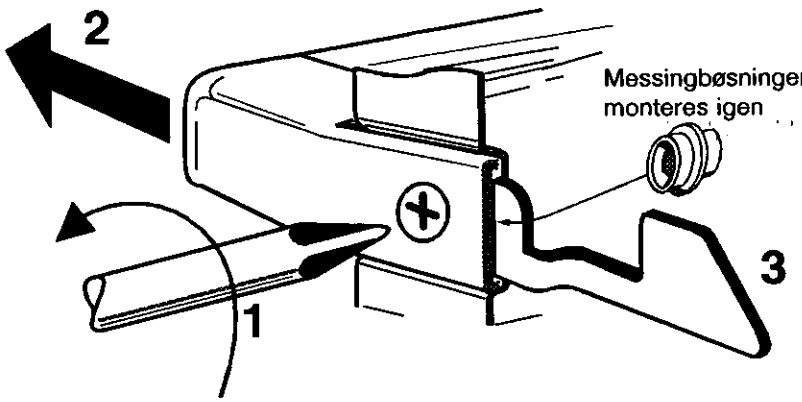


Fig. 3



Montering af ovn uden børnesikring



Ønsker De at montere ovnen uden børnesikring skal de kun bore et 2,5 mm hul til skruen, og montere denne uden den runde skive. (Se afsnittet på forrige side).

Derefter skal børnesikringen i lågen fjernes.

1. Skru skruen af.
2. Træk håndtagets plastendestykke af.
3. Fjern børnesikringskrogen, børnesikringsknappen og spiralfjederen. Knap og fjeder er ikke vist på figuren.

OBS! Den gule messingbøsning må ikke fjernes.

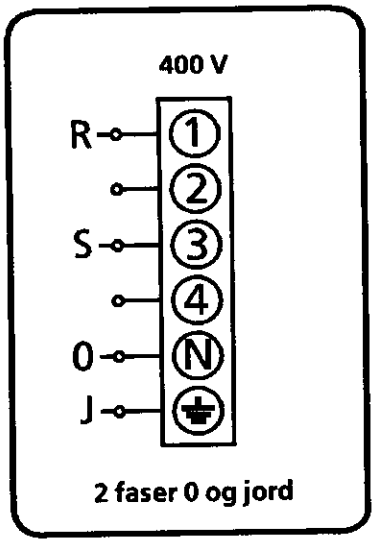
Monter den gule messingbøsning og håndtagets endestykke igen.
Skru skruen i.

INSTALLATION

Ledningen må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.
El-installationen må kun foretages af en autoriseret faguddannet elektriker.
El-installationen skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.
Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Der må ikke fortages indgreb i ovnens elektriske dele.

Fabriksgarantien bortfalder ved forkert tilslutning, og hvis der er foretaget indgreb i ovnens elektriske dele.



Mærkeeffekt:	3000 W
Spænding:	400 V 2N
Ledningstype:	Min. 1 mm² HO5 W-F

Stegetips

Oksekød. Culottestegen: Grillsteg evt. de sidste minutter, hvis fedtet ikke er gyldent.

Lammesteg med ben: Steges 15 - 20 minutter længere end angivet i skemaet.

Flæskesteg med svær: Rids sværen med ca. ½ cm mellemrum helt ned til kødet. Forkog sværen 20 minutter i 1½ cm vand i et ovnfast fad ved 225°C. Hæld vandet fra, vend stegen, med sværen opad, drys med salt (sæt evt. stegetermometer i stegen) og brun kødet ved samme temperatur 225°C i 30 - 40 minutter. Færdigsteg stegen ved 160°C. Efterbrun evt. sværen under grill (evt. intervalgrill 250/300°C) i 10 - 20 min.

Hold øje med komfuret, når De anvender grill, det går lynhurtigt.

Stegning med vand i bradepanden vil give dampudvikling ved ovnlågen og dermed kondensvand.
Ved at anvende den her nævnte fremgangsmåde, får De en saftig steg, med mindst mulig kødsvind og med mindst mulig efterfølgende rengøring af ovnen.
På baggrund af den øgede bakteriologiske viden, må det anbefales at stege hele kødstykker til en centrumtemperatur på 65°C, derefter skal kødet hvile i 15 - 20 min. - indpakket. De 15 minutters hviletid giver en temperaturstigning i kødet på ca. 5°C.
Hakket kød, mindre kødstykker, rullestege o. lign. bør altid gennemsteges.
Disse retningslinier gælder for alle kødtyper (dyrearter).

Vejledende skema til stegning

Husk! Ved brug af varmluft ovn skal temperaturen sættes 20 - 30°C lavere end ved traditionel ovn.

Kødsort	Stegnings grad	Kødtemperatur °C	Stegetid pr. kg. kød *	Temperaturknappens indstilling ved opvarmning med VARMLUFT	Temperaturknappens indstilling ved opvarmning med TRAD. OVER-UNDERVARME
Oksekød:					
Filet	Let rosa	62 - 65	45 - 60 min	150	180
Culotte	Let rosa	62 - 65	50 - 60 min		
Gammeldags oksesteg	gennemstegt	70 - 75	1½ - 2 timer		
Kalvekød:					
Kalvefilet	Let rosa	65 - 70	50 - 60	150	180
Nyresteg		65 - 70	1 - 1½ time		
Lammekød:					
Kølle / bov / ryg	Let rosa	65 - 70	50 - 60 min	150	180
Svinekød:					
Kam uden svær		65 - 70		140	160
Skinke		65 - 70		140	160
Culotte 650 - 750 g.		65 - 70	1 - 1½ time	140	160
Kam m/svær		65 - 70		200 / 150	225 / 160
Ribbensteg u/svær				160	180
Ribbensteg m/svær				200 / 150	225 / 160

*** Der beregnes ca. 1 time ekstra ved optøning af frosset kød.**

Grillstegning

Grillelementet opvarmes til det er rødglødende, før De sætter retten i ovnen.
Bradepanden, der anvendes til opsamling af fedtstof, beklædes med alu-folie og **sættes i ovnen på nederste ribbe.**
De ting der skal grilles lægges på grillristen, som sættes i ovnen efter nedenstående skema.
BEMÆRK! Ovnlågen skal være lukket ved grillstegning.

Indstilling
Funktionsknappen stilles på .
Temperaturknappen stilles i henhold til skemaet.
De kan grille mere skånsomt ved at stille temperaturen lidt lavere end anført i skemaet.
OBS! Grilltiden bliver længere.
Hold øje med komfuret, når De anvender grill, det går lynhurtigt.

Retter	Ribbe*	Temp. °C	Grilltid i min.
Svinekotelet	2 - 3	300	1. side 7 - 9 2. side 4 - 6
Lammekotelet	3 - 4	300	5 7 - 10
T-bone steak 2 - 4 cm.	2 - 3	300	7 - 10 6 - 8
Parteret kylling	1 - 2	300	10 - 12 5 - 7
Grill-pølser	2 - 3	300	3 - 4 1 - 2
Revelsben (forkoges evt. 20 min.)	2 - 3	250	30 - 40
Ristning af brød	3 - 4	300	2 1
Fisk (torsk eller laks)	3	300	10 5

Interval grill

Indstilling
Funktionsknappen stilles på .
Temperaturknappen stilles i henhold til skemaet.
Ovnlågen skal være lukket.

Retter	Ribbe*	Temp. °C	Grilltid i min.
Parteret kylling	1	180 - 200	50 - 60
Ribbensteg	1	180 - 200	60 - 90
Gratinerede retter	2 - 3	180 - 200	10 - 25

*** Nummerering af ovnribber se side 8.**

Middagsretter i ovn

Retter	Tid i minutter	Opvarmning med VARMLUFT		Opvarmning med TRAD. OVER-UNDERVARME	
		Bage-pladernes placering RIBBE NR.*	Tempe-ratur-knappens indstilling	Bage-pladens placering RIBBE NR.*	Tempe-ratur-knappens indstilling
Kogning af fisk i ovn	ca. 60	1 og 4	180	1 - 2	160 - 170
Ovnstegt fisk	ca. 30 - 40	1 og 4	180	1 - 2	180 - 200
Farsbrød	ca. 40 - 60	1 og 4	170	1 - 2	175 - 200
Gratin	ca. 50 - 70	1 og 4	160 - 170	1 - 2	180 - 200
Leverpostej	ca. 60	1 og 4	160 - 170	1 - 2	180 - 200

Bagning

Når der bages i varmluftovn, skal temperaturen sættes 20 - 30°C lavere end ved bagning i traditionel ovn.
Ovnen kan fyldes op med forskelligt bagværk, temperaturen sættes på gennemsnitstemperatur for bagværket.

1 plade i ovnen, brug traditionel over- undervarme.
2 plader i oven, brug varmluft.

Bagværk	Bagetid i minutter	Opvarmning med VARMLUFT		Opvarmning med TRAD. OVER-UNDERVARME	
		Bage-pladernes placering RIBBE NR.*	Tempe-ratur-knappens indstilling	Bage-pladens placering RIBBE NR.*	Tempe-ratur-knappens indstilling
Franskbrød	30 - 40	2 og 4	180	1	200 - 225
Groft brød	50 - 60	2 og 4	170	1	180 - 200
Boller	10 - 15	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225
Flutes	15 - 20	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225
Bradepandekage	30 - 40	2 og 4	160 - 170	2	175 - 180
Formkager	50 - 60	2 og 4	160 - 170	2	175 - 200
Roulade	5 - 8	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225
Småkager	6 - 15	2 og 4	160 - 180	3	175 - 200
Tærter	25 - 40	2 og 4	170 - 180	3	200 - 225
Pizza	30 - 40	2 og 4	170 - 200	3	200 - 225

*** Nummerering af ovnribber se side 8.**
Alle skemaer under afsnittet "Tips til madlavningen" er vejledende.
For at opnå et perfekt resultat er Deres erfaring nødvendig.

VIGTIGT AT VIDE

Læs brugs- og installationsanvisningens råd, anvisninger og sikkerhedstekster omhyggeligt, inden De tager Deres nye indbygningsovn i brug.
Alle, der benytter ovnen, skal have godt kendskab til, hvordan ovnen skal bruges og dets sikkerhedsdetaljer. Gem brugs- og installationsanvisningen, så at De har adgang til den, hvis De kommer i tvivl om noget. Den skal desuden følge med ovnen, hvis den sælges eller foræres væk.

- Sørg for at kablet ikke kommer i klemme, når ovnen flyttes, fx. ved installation og ved rengøring bag ovnen.
- Kontroller at børnesikringen fungerer. Dette er specielt vigtigt, hvis der er børn i huset. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåger.
- Ovnen er beregnet til almindelig madlavning og bagning i en normal husholdning. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.
- Forme, der bruges i ovnen, skal være ildfaste.
- Kontroller om der er slukket for ovnen, når den ikke skal bruges. Alle knapper skal stå på nul.
- Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige grunde skal ovnen holdes ren. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare. Læs og følg brugsanvisningens anvisninger samt de anvisninger og eventuelle advarselstekster, der måtte være på rengøringsmidlernes emballage.
- Hjælp med at undgå ulykker, når ovnen skal kasseres:
  Fjern kablet fra stikket i væggen, skær kablet af helt inde ved ovnen og sæt ovnlågens børnesikring ud af funktion.
- Tag kontakt med VOSS Service for reparation.

PRODUKTANSVAR

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold
Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- at der er brugt uoriginale reservedele.
- at skaden er forårsaget af transportskader, som måtte være opstået ved senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

FØR DE TILKALDER SERVICE

Spørgsmål	Svar
Ovnen virker ikke?	Kontroller HFI-relæ. Kontroller sikringer.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok?	Tænd for ovnen på stilling "200", hvis ovntermostatlampen slukker i løbet af ca. 25 minutter, er ovnen i orden.
Ovnen knirker og knager?	Det er helt normalt og fremkommer, når materialerne opvarmes og afkøles.
Sikringerne springer hele tiden?	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er apparatet tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Ovnlys virker ikke?	Kontroller HFI-relæ. Kontroller sikringer.
Ovn bager ujævnt ved brug af varmluft?	Ved bagning med varmluft skal temperaturen sænkes ca. 20-30°C i forhold til traditionel ovn. HUSK! 5 graders ændring ved varmluft betyder meget.

GARANTI

Garantiperiode
1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem deres købsnota.

Garantiens omfang
Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.
For Grønland og færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke
Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, fejl i forsyningsnettets elektriske installationer eller defekte sikringer.

Transportskader
Skulle apparatet have fået en transportskade, skal de omgående rette henvendelse til den forhandler De har købt komfuret af.

Købeloven
Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt. Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

VOSS SERVICE

VOSS Service står til Deres rådighed, men før De tilkalder den, undersøg da om fejlen evt. ligger et andet sted, f.eks. HFI-relæet eller sikringerne. Læs også afsnittet: "Før De tilkalder service".
Ved udskiftning af sikringer skal De huske at bruge samme størrelse som de oprindelige. Til fejl og mangler, der ikke dækkes af garantien, kan De selvfølgelig også rekvirere assistance fra VOSS Service, mod at De selv betaler omkostningerne. VOSS Service kan som regel telefonisk oplyse Dem om ca. omkostningerne før besøget.

SERVICE CENTER	BETJENER POSTNUMRENE	TELEFON NR.	FAX NR.
REGIONS CENTER KØBENHAVN Roskildevej 527 2605 Brøndby	1050 - 2990 3300 - 3670 4000 - 4899	43 43 74 00	43 43 66 69
KONTAKT SERVICE CENTER NORDSJÆLLAND Vestergade 18 3200 Helsinge	3000 - 3259	48 79 96 96	48 79 96 97
KONTAKT SERVICE CENTER BORNHOLM Zartmannsvej 80 3700 Rønne	3700 - 3790	56 95 26 63	56 95 27 96
KONTAKT SERVICE CENTER LOLLAND / FALSTER Samsøvej 6 4800 Nykøbing Falster	4800 - 4990	54 82 15 88	54 82 15 87
KONTAKT SERVICE CENTER Vest Fyn	5500 / 5560 - 5690	64 73 39 98	
REGIONS CENTER SYSDJYLLAND Vejlev 7000 F	5000 - 5499	75 92 98 99	75 92 99 14
REGI MIDT Ny Ba 8000			

A55314 | DISTRI PARTS | 1

Part no./Varenummer: 325 87 76-8070 | Description/Betegnelse: BRUKSANVISNING | 22

Sort Code/Sorteringskode: 2561 001 | Your order No./Deres ordrenr: | Customer No./Kundenr: 568 | 107

Our order No./Vores ordrenr: 886942-01 | Line-Rad: 31-01 | DPI